



FILETTO DI MAIALE IN SALSA DI CREMA AL CURRY (THERMOMIX®)



QimiQ VANTAGGI

- Consistenza cremosa in poco tempo
- Non è necessario alcun legume aggiuntivo
- Stabile agli acidi e quindi non coagula
- È possibile riscaldare senza problemi



Suggerimenti

Pasta, rösti, crocchette ecc. sono adatti anche come contorno.

Si può facilmente fare il doppio della quantità ed è un ottimo piatto da preparare quando si hanno ospiti!

INGREDIENTI PER 4

800 g Filetto di maiale o petto di pollo

Sale e pepe

1 Senape

12 Pancetta affumicata

PER LA SALSA

250 g QimiQ Sauce Base

0.5

200 g Crème fraîche

20 g Concentrato di pomodori

1 Spremuta di succo di limone (o 1 cucchiaino di pasta di sale al limone)

2 Curry polvere

Gewürzpaste oder ½ Suppenwürfel

1 Zucchero

ULTERIORI

Burro,

PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 180 °C (forno ventilato). Ungere la teglia. Tagliare il filetto di maiale (o il petto di pollo) in fette di 2-3 cm, condire con sale e pepe e spalmare di senape. Avvolgere ogni fetta con la pancetta e metterla nella teglia.
2. Per la salsa: tritare il prezzemolo nella ciotola di miscelazione per 3 sec./velocità 8 e pulire. Aggiungere i restanti ingredienti, mescolare per 5 sec./velocità 3 e poi portare a ebollizione per 4 min./100 °C/step 2.
3. Versare la salsa sui filetti di maiale nella casseruola e cuocere nel forno preriscaldato per circa 25 minuti.
4. Side dish in the Varoma: Pesare il riso o le patate tritate nel cestello di cottura secondo la quantità desiderata, aggiungere 1200 g di acqua e 1 cucchiaino di sale e 1 cucchiaio di olio. Aggiungere le verdure a piacere nel recipiente del Varoma e cuocere a vapore per 25 minuti/sapore/livello 1 mentre la carne è in forno.